

Econome gestionnaire de collectivité

RNCP16328 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	310p
Code(s) ROME	G1401, G1403, G1404, G1503, M1605
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	05/03/2016

Certificateur(s)

Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) de Meurthe et Moselle - Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) de Nancy Pixérécourt

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'économe gestionnaire de collectivité collabore à la mise en œuvre des outils généraux de gestion d'un établissement assurant des services de restauration et/ou d'hébergement collectifs :

- Il peut assurer la comptabilité de gestion, élaborer le budget prévisionnel, assurer le suivi budgétaire, le suivi de trésorerie

- Il traite des informations numériques ou alphabétiques en les organisant dans le cadre de procédures administratives ou réglementaires définies (procédure spécifiques à l'entreprise, législation sociale, fiscalité).

- Il participe à la fixation et à la mise en œuvre de la politique commerciale de l'établissement, au développement des activités de restauration et/ou d'hébergement.

Il participe à l'encadrement et à la gestion de personnel de la structure :

- Il peut encadrer, organiser et coordonner le travail de production et de distribution des repas.

- Il peut encadrer, organiser et coordonner le travail du personnel chargé du nettoyage et de l'entretien de l'établissement.

- Selon la taille de l'entreprise, il peut encadrer une équipe chargée d'entretenir le matériel et les équipements.

- Il peut participer au recrutement de personnels, voire effectuer lui-même le recrutement de certaines catégories (par exemple personnels saisonniers), et organiser l'adaptation du personnel au poste de travail.

- Il peut aussi assurer les relations avec le personnel, notamment dans les activités de gestion (planning, absences, congés,...) et entretenir, selon les dossiers traités, des relations avec les partenaires extérieurs (URSSAF, inspection du travail,...).

Il assure des responsabilités spécifiques au fonctionnement des activités de restauration et d'hébergement de collectivités :

- Il procède aux achats des denrées alimentaires, et éventuellement d'autres produits et matériels.

- Il contrôle l'approvisionnement.

- Il gère les stocks de produits et fournitures nécessaires à l'activité

- Il peut organiser les postes et planifier le travail en cuisine et en distribution

- Il peut élaborer les menus ou participer à leur élaboration

- Il veille au respect de l'application de la réglementation concernant la sécurité sanitaire des aliments

- Il évalue les prix de revient des repas ou de l'hébergement et peut participer à la détermination du prix des prestations dans le cadre qui lui est imparti.

- Il peut être amené à gérer une buanderie intégrée.

- Il veille au bon fonctionnement des équipements et à leur conformité aux normes existantes.
- Il veille au respect des règles de sécurité attachées à l'activité
- Il peut participer à la conception de projets de construction ou de réaménagement de locaux de collectivité pour y apporter un point de vue d'utilisateur

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Mettre en oeuvre des techniques comptables et de gestion :

- tenir une comptabilité en partie double (opérations courantes), et interpréter les résultats pour apprécier la situation financière de la structure
- calculer et analyser les coûts de revient des activités dans une organisation de type collectivité, établir les budgets des activités
- utiliser en autonomie les outils informatiques standards du gestionnaire et les outils spécifiques utilisés dans l'entreprise (logiciels de comptabilité, de gestion de stocks, de gestion de l'hébergement,....)

Encadrer et diriger une équipe de travail :

- identifier, comprendre et résoudre les problèmes socio-psychologiques liés à la gestion des ressources humaines dans une équipe de travail
- appliquer les règles de la législation du travail à un niveau d'encadrement intermédiaire,
- s'exprimer oralement et par écrit pour communiquer efficacement dans la relation d'encadrement.

Assurer la gestion et l'organisation du fonctionnement des activités de restauration et d'hébergement collectifs :

- effectuer les achats d'approvisionnement nécessaires à la bonne marche de l'activité et gérer les stocks
- organiser la production et la distribution en restauration collective
- participer à l'élaboration d'un plan alimentaire
- mettre en oeuvre la réglementation appliquée à la restauration collective
- organiser un service d'accueil et d'hébergement
- gérer la sécurité, notamment le risque incendie dans un établissement recevant du public

Blocs de compétences

RNCP16328BC01 — Collaborer à la mise en œuvre des outils généraux de gestion d'un établissement assurant des services de restauration et/ou d'hébergement

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences :

Tenir une comptabilité en partie double, réaliser les travaux de fin d'exercice, calculer et interpréter le coût de revient, apprécier la situation financière, prévoir le budget, simuler coût et rentabilité d'investissement.

Appliquer la législation pour des relations régulières avec fournisseurs, clients, usagers.

Utiliser les outils informatiques spécifiques à la gestion des stocks, comptabilité, hébergement

Modalités d'évaluation :

6 épreuves écrites individuelles de 2 heures, en salle, à partir de cas fictifs de compte de résultat

1 épreuve orale individuelle de synthèse d'1 heure à partir d'une mise en situation professionnelle d'analyse d'un coût

1 étude de cas individuelle de 2 heures appréhendant un problème juridique posé.

2 épreuves pratiques de 2 heures avec utilisation des outils informatiques spécifiques aux fonctions

RNCP16328BC02 — Participer à l'encadrement et à la gestion de personnel de la structure

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences :

Résoudre les problèmes techniques, juridiques et humains que pose la gestion des ressources humaines dans une organisation.

Agir à un niveau d'encadrement intermédiaire

Modalités d'évaluation :

2 épreuves écrites à partir de cas problématiques de management

1 épreuve orale : conduite d'un entretien (de recrutement, de recadrage, d'évaluation annuelle)

RNCP16328BC03 — Assurer des responsabilités spécifiques au fonctionnement des activités de restauration et d'hébergement de collectivités

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences :

Gérer les achats, organiser la production et la distribution des repas, élaborer un plan alimentaire et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et des locaux. Organiser un service d'accueil et d'hébergement. Faire appliquer les règles de sécurité et de maintenance.

L'ensemble de ces capacités fait l'objet d'un contrôle continu sur des mises en situations professionnelles, d'un mémoire de recherches et prospectives sur des problématiques liées à des structures de restauration et /ou d'hébergement collectif, d'une explicitation des pratiques professionnelles vécues

Modalités d'évaluation :

6 épreuves écrites individuelles de 2 heures en salle à partir de cas portant sur la gestion des achats, des menus, de l'hygiène

5 dossiers dont 2 collectifs sur site (cuisine et blanchisserie) portant sur l'accueil du public à héberger et des convives.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises de restauration collective
- Organismes et établissements à caractère social, médico-social, scolaire assurant des services de restauration collective et/ou d'hébergement
- Entreprises et organismes du tourisme et des loisirs assurant des services de restauration collective et/ou d'hébergement

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

En fonction des branches d'activité et des types d'entreprise (privé ou public ou associatif, petite, moyenne ou grande structure) les emplois accessibles peuvent prendre des dénominations variées : - Econome en restauration collective

- Gérant de cantine scolaire, de cuisine hospitalière, de restaurant d'entreprise, de cuisine centrale
- Gérant de restaurant de collectivité- Gestionnaire de collectivité
- Gérant de self-service / de cantine scolaire / de cuisine centrale
- Responsable d'hébergement
- Gouvernante / Maîtresse de maison de centre collectif
- Assistant de direction de club de vacances / de village de vacances
- Assistant de direction de résidence de tourisme
- Assistant de direction d'équipement de loisirs / d'équipement sportif
- Assistant de gestion administrative / Gestionnaire administratif (petites structures)
- Technicien des services administratifs...

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 436 €

Familles professionnelles (FAP)	L2X61 — Agents administratifs · tension 1/5 (Très faible) L4X80 — Techniciens des services administratifs · tension 4/5 (Élevée) L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) · tension 3/5 (Modérée) S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	100 220
Jugés difficiles à recruter	38 %
Emplois saisonniers	45 %
Familles professionnelles (FAP)	L2X61 — Agents administratifs L4X80 — Techniciens des services administratifs L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Un président du jury (personne extérieure et indépendante du CFPPA), deux professionnels, deux formateurs

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 05/03/2016

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1770

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP27372

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CFPPA DE NANCY PIXERECOURT Domaine de Pixérécourt

54220-MALZEVILLE

Tél : 03-83-18-12-12

Mél : cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr

<http://www.cfppa-pixerecourt.fr/qualifications.php>

<http://www.cfppa-nancy.fr/qualifications.php>

Site Internet du CFPPA de Nancy-Pixérécourt

Site Internet du CFPPA de Nancy-Pixérécourt

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/16328/>